

Rôti de filet de cerf farci

Manuela Luder, Grasswil

Plat principal pour 4 à 6 personnes

Préparation: env. 45 minutes

Cuisson à basse température: env. 1h

Ingrédients

2 filets de cerf (d'env. 400 g chacun)
50 g pain à toast, détaillé en petits dés
30 g beurre, ramolli
30 g pommes séchées en tranches, grossièrement hachées
30 g canneberges séchées, grossièrement hachées
20 g noix, grossièrement hachées
25 g pistaches vertes, hachées
2 Cs persil à feuilles plates, grossièrement découpé
1 cc sel
un peu de poivre

2 x 12 tranches de lard à griller

Badigeonner le filet de bœuf de moutarde et de miel

1 cc sel
un peu de poivre
un peu de beurre à rôtir

Préparation

- Sortir la viande du réfrigérateur environ une heure avant de la saisir.
- Préchauffer le four à 80 degrés, préchauffer les plats et les assiettes.
- Mélanger le pain et tous les ingrédients, poivre compris.
- Former un rectangle d'env. 25 x 30 cm sur la place de travail à partir des 2 x 12 tranches de lard placées parallèlement, croisées et se chevauchant légèrement. Assaisonner la viande et la placer sur le lard. Répartir la farce aux fruits secs entre les deux filets, envelopper avec le lard et attacher avec de la ficelle de cuisine.
- Chauffer le beurre à rôtir dans grande une poêle à frire. Saisir à feu vif tout autour durant environ 5 min. Retirer le rôti et le placer sur un plat préchauffé. Piquer le thermomètre à viande dans un des filets.
- Cuire à basse température environ 1 heure au milieu du four préchauffé. La température à cœur doit atteindre 80 degrés. La viande peut ensuite être gardée jusqu'à
- 1 heure au chaud à 60 °C.



Pommes de terre à la crème

Pour 4 personnes

Ingrédients

8 grandes pommes de terre
½ l crème
200 g crème fraîche (min. 30 % matière grasse)
200 g parmesan, râpé
2 gousses d'ail, pressées
1 noix de muscade, finement râpée
Zest d'un citron non traité
8 branches de thym finement haché
(en sus pour décorer)
Sel, poivre
5 cs chapelure

Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Découper les pommes de terre en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les blanchir brièvement 1 minute dans l'eau bouillante puis les rincer à l'eau froide.
- Porter la crème à ébullition, ajouter la crème fraîche et le parmesan. Assaisonner la masse avec l'ail, la noix de muscade, le zest de citron, le sel et le poivre.
- Placer une couche de pommes de terres dans un plat à gratin, recouvrir d'une couche de crème et à nouveau d'une couche de pommes de terre. Terminer avec la crème et saupoudrer de chapelure. Enfiler le plat au four et cuire pendant environ 45 minutes. Saupoudrer d'un peu de thym et de sel avant de servir.

Choux de Bruxelles piquants

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g choux de Bruxelles
2 gousses d'ail
Flocons de piment
Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

- Laver les choux de Bruxelles et les détailler en fines tranches au moyen d'un robot de cuisine ou, à défaut, à la main au couteau.
- Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle à frire et y faire sauter les choux de Bruxelles à feu vif.
- Une fois qu'ils ont pris un peu de couleur (après 2 à 3 minutes), assaisonner avec du sel et du poivre et ajouter quelques flocons de piment.
- Pour terminer, ajouter les 2 gousses d'ail pressées et continuer la cuisson pendant 1 minute.